

Nazwa
kwalifikacji:

Organizacja usług gastronomicznych

Oznaczenie
kwalifikacji:

T.10

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

T.10-01-01_zo

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Menu obiadu zasiadanego z kalkulacją kosztów konsumpcji dla
	wpisane:
R.1.1	Zakąska zimna - tatar z łososia z purée z kalafiora
R.1.2	Zupa - krem z borowików z grzankami
R.1.3	Danie zasadnicze - pierś kaczki pieczona w ziołach z ziemniakami z wody i karmelizowanymi warzywami
R.1.4	Deser - tort czekoladowy z malinami
R.1.5	Napoje bezalkoholowe gorące - kawa i herbata
R.1.6	Wino do dania zasadniczego - red semi dry lub red dry
R.1.7	Koszt konsumpcji na 1 osobę nie przekracza 120,00 zł
R.1.8	Koszt konsumpcji dla wszystkich uczestników przyjęcia wynosi 5712,00 zł
R.2	Rezultat 2: Kalkulacja kosztów całkowitych usługi gastronomicznej
	względnione:
R.2.1	dekoracja kwiatowa - koszt usługi 342 ,00 zł
R.2.2	wizytówki dla gości - koszt usługi 96,00 zł
R.2.3	parking - koszt usługi 300,00 zł
R.2.4	fotograf - koszt usługi 250,00 zł
R.2.5	nocleg ze śniadaniem w pokoju dwuosobowym - koszt usługi 1250,00
R.2.6	mikrofon - koszt usługi 50,00 zł
R.2.7	Koszt usług dodatkowych 2288,00 zł
R.2.8	Koszt całkowity 8000,00 zł
R.2.9	kwota za usługę do wpłacenia w dniu 23.01.2018 r. 6400,00 zł
R.3	Rezultat 3: Lista kontrolna wyposażenia do obiadu zasiadanego
R.3.1	Wpisane: Zleceniodawca: Wolański Kazimierz
R.3.2	Zaplanowane stoły okrągłe bankietowe Ø 140 cm/8-osobowe
R.3.3	Zaplanowany stół pomocniczy lub wózek serwisowy z półką 75 cm x 80 cm x 40 cm, ilość 1 sztuka
R.3.4	Zaplanowane krzesła tapicerowane z oparciem wysokim - wysokość oparcia 107 cm, ilość 48 sztuk
R.3.5	Obliczona liczba stołów dla gości: 6 sztuk
R.3.6	Zaplanowany do wyłożenia na stole pomocniczym widelczyk do ciasta, talerz Ø 19 cm, ilość po 48 sztuk
R.3.7	Zaplanowany do wyłożenia na stole pomocniczym nóż do porcjowania, ilość 1 sztuka
R.3.8	Zaplanowana do wyłożenia na stole pomocniczym łyżeczka do tortu, ilość 1 sztuka
R.3.9	Niezaplanowane inne - niż w/w - elementy zastawy stołowej z listy kontrolnej
R.4	Rezultat 4: Lista kontrolna zastawy stołowej do obiadu zasiadanego
R.4.1	Zaplanowane: talerz do dania zasadniczego Ø 28 cm, talerz zakąskowy Ø 21 cm, talerzyk do pieczywa Ø 17 cm, ilość po 48 sztuk
R.4.2	Zaplanowane bulionówki i podstawki pod bulionówki w ilości po 48 sztuk
R.4.3	Zaplanowane: filiżanka do herbaty z podstawką i filiżanka do kawy z podstawką, ilości po 48 sztuk
R.4.4	Zaplanowane: kieliszek do wina musującego i kieliszek do wina czerwonego, goblet, tumbler w ilości po 48 sztuk
R.4.5	Zaplanowany z zastawy szklanej dzbanek o pojemności 1,5 l w ilości minimum 12 sztuk,
R.4.6	Zaplanowane: widelec i nóż stołowe duże, widelec i nóż stołowe średnie, łyżka stołowa średnia w ilości po 48 sztuk
R.4.7	Zaplanowane: łyżeczka do kawy, łyżeczka do herbaty, nóż do masła w ilości po 48 sztuk

R.4.8	Zaplanowane: koszyk do pieczywa, dzbanuszek do mleka, cukiernice, łyżeczka do cukru, menaż do przypraw - podstawowy w ilości po 6 sztuk
R.4.9	Niezaplanowane inne - niż w/w - elementy zastawy stołowej z listy kontrolnej (z wyjątkiem talerza bazowego, talerzyka na dodatki)
R.5	Rezultat 5: Szkic pierwszego nakrycia stołu dla 1 osoby z opisem elementów nakrycia
R.5.1	Po prawej stronie, najbliżej środka nakrycia, oznaczone kolejno: nóż stołowy duży / nóż duży, łyżkę stołową średnią / łyżkę średnią, nóż stołowy średni / nóż średni / nóż zakąskowy
R.5.2	Po lewej stronie, najbliżej środka nakrycia, oznaczone kolejno: widelec stołowy duży / widelec duży, widelec stołowy średni / widelec średni / widelec zakąskowy
R.5.3	Noże i widelce służące do konsumpcji jednej potrawy oznaczone taką samą cyfrą, noże dodatkowo literą "a"
R.5.4	Nad nożem stołowym dużym oznaczono kieliszek do wina czerwonego lub białego
R.5.5	Goblet do wody ustawiony pierwszy z prawej
R.5.6	Po lewej stronie nakrycia oznaczony talerzyk do pieczywa, na talerzyku do pieczywa oznaczono nóż do masła
R.5.7	Symbolem W oznaczone miejsce ułożenia wizytówki (winietki) dla gościa nad nakryciem pomiędzy sztucami najbliższymi środka nakrycia